

Recettes amuse-bouche

Fougasse aux lardons et à l'oignon

| | |
|--|---|
| <p style="text-align: center;"><u>Ingrédients pour 4 personnes</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 200 gr de farine• 1 oignon• 2 cuillères à soupe d'huile d'olive• 1 bonne pincée de sel• 100 gr de lardons• 10 gr de levure de boulanger déshydratée• 15 cl d'eau• Emmental râpé• 1 œuf pour la dorure | <p>Budget : €€</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 30 mn</p> <p>Cuisson : 35 mn</p> |
|--|---|

Mettre la levure déshydratée à délayer dans l'eau et mélanger.

Ajouter l'huile d'olive.

Verser la farine dans le bol du pétrin.

Ajouter le sel et verser le mélange eau, levure et huile d'olive sur la farine.

Pétrir l'ensemble pendant 10 mn.

Former une boule de la pâte et laisser reposer 1h30 environ. La pâte doit doubler de volume.

Couper et éplucher l'oignon et l'émincer.

Mettre les lardons et l'oignon émincé dans une poêle sans ajout de matière grasse.

Faire fondre les lardons avec l'oignon sur feu doux et réserver.

Lorsque que pâte a doublé de volume, la retravailler et ajouter les lardons et l'oignon.

Bien malaxer pour bien incorporer les lardons et l'oignon dans la pâte.

Etaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 5 à 7 mn environ.

Déposer la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonner avec l'œuf battu en omelette et parsemer d'emmental râpé.

Préchauffer le four à 180°.

Cuire 35 mn environ jusqu'à ce que la fougasse soit bien dorée.